保証書

このたびは大阪ガスの商品をお買い上げいただき、誠にありがとうございます。
お買い上げいただきました商品につきまして、本保証書記載の内容により保証させていただきます。
本書はお買い上げ店、お買い上げ日が記載されている保証登録カードまたは領収証等とともに大切に保管してください。

商品名	ガス高速オーブン電子レンジ コンビネーションレンジ	型　番	114-H603 114-H613

1. 保証期間
   保証期間は、お買い上げの日から1年間です。お買い上げ日については保証登録カードまたは領収証等をご確認ください。
   なお、本保証書内に別途指定されている部品の保証期間については、その記載年数とします。
2. 保証の内容
   取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書による正常なご使用状態で、保証期間中に故障した場合には、お買い上げ店もしくは当社代理店が無料修理させていただきます。
   なお、無料修理できない場合の免責事項を記載しておりますのでご確認ください。
3. 保証の範囲
   保証は機器本体を対象とします。消耗品は、保証の対象ではありません。
4. 補修用部品の保有期間と有料修理について
   当社は、当商品製造中止後10年を基準に補修用性能部品を調達したうえ、修理によって性能が維持できる場合はお買い上げ店もしくは当社代理店が有料で修理いたします。
   但し、当商品製造中止後10年経過後であっても補修用性能部品の在庫がある場合は、有料修理いたします。
5. 免責事項
   つぎのような場合には、保証期間内でも有料修理になります。

（1） ご使用上の誤り、および不当な修理や改造による故障および損傷。
（2） お買い上げ後の取付場所の移動、落下等による故障および損傷。
（3） 火災、塩害、地震、風水害、落雷、煤煙、降灰、酸性雨、腐食性等の有害ガス、ほこり、異常気象、異常電流・電圧・周波数・電磁波、ねずみ・鳥・くも・昆虫類等の侵入、その他天変地異または戦争、暴動等破壊行為による故障および損傷。
（4） 車両、船舶に備品として搭載された場合に生じた故障および損傷。
（5） 音、振動、塗装の退色、メッキの軽微な傷、錆など設計仕様の範囲内の感覚的な現象の場合。
（6） 商品に同梱の工事説明書および取扱説明書等に指示する方法以外の工事設計または取付工事等が原因で生じた不具合、故障および損傷。
（7） 業務用の場所（喫茶店、理美容院、飲食店、事務所等）で長時間ご使用になられた場合。
（8） 商品に表示している以外のガスでご使用になられた場合。
（9） 本書および保証登録カードまたは領収証等のご提示がない場合。
（10） 保証登録カードまたは領収証等にお買い上げ店、お買い上げ日の記入のない場合、あるいはお買い上げ店の訂正印なしで、本書または保証登録カード、領収証等の字句を書きかえられた場合。
（11） ご使用場所が当社のガス供給区域外の場合。（出張料のみ別途頂きます。）

裏面もご覧ください。

サービス履歴

年　月　日	サービスメモ	担当者

古紙配合率100%再生紙を使用しています。
●この印刷物は植物性大豆インキを使用しています。
7RC6P103-2　6500（0702-00）

保証書付

取扱説明書

ガス高速オーブン電子レンジ

コンビネーションレンジ 114-H603型 114-H613型

型式名 GMO-S3700AE

ごあいさつ
このたびは、大阪ガスのガスビルトインオーブンをお買い上げいただきましてありがとうございます。
安全にご使用していただくために、機器を使用する前によく読み、十分理解したうえで使用してください。

予備ガス栓付
予備電気コンセント付

設置工事説明書　別添付

○この取扱説明書は、いつでも利用できる場所に大切に保管してください。
○この機器には保証書がついています。保証内容などをよく確認し、お買い上げ店名・お買い上げ日が記載されている保証登録カード、または領収証等と大切に保管してください。
○来客者などが機器を使用するときは、その前に必ず取扱説明書の内容を説明してください。
○本書を紛失された場合や、ご不明な点があればお買い上げの販売店または、もよりの大阪ガスにお問い合わせください。

お　願　い

この機器は、大阪ガスの指定コンロ以外には、絶対にセットしないでください。異常過熱やガス漏れによる火災、爆発の恐れがあります。

特長いろいろ

パン生地の発酵温度が 3 段階に選べます。（28℃、35℃、39℃）

調理中や予熱中に、他のキーを押されても誤操作できないロック機構付。

次の操作をランプの点滅によりお知らせします。

さしみ、肉などの冷凍食品の解凍に便利です。

ガスファンヒーター等のガス機器ご使用時に便利な予備ガス栓・予備電気コンセント付。

付属のクッキングブックを見て多彩な料理を………

もくじ

も　く　じ	ページ

使用前に　使いかた　点検・お手入れ、他

特に注意していただきたいこと （必ずお守りください!）

お使いになる人や他の人への危害や財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを、つぎのように説明しています。よくご理解いただき正しくご使用ください。

■表示の内容を無視して、誤った使いかたをしたときに生ずる危害や損害の程度により、つぎのように区分して説明しています。

⚠危険	この表示の項目は、「死亡または重傷を負う危険が切迫して生じることが想定される」内容です。
⚠警告	この表示の項目は、「死亡または重傷を負う可能性が想定される」内容です。
⚠注意	この表示の項目は、「傷害を負う可能性や物的損害の発生が想定される」内容です。

■お守りいただく内容を、つぎの絵表示で区分し、説明しています。（下記の絵表示は一例です）

⚠	…………………… この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」の内容です。
⃠	…………………… このような絵表示は、してはいけない「禁止」の内容です。
❗	…………………… このような絵表示は、必ず実行していただく「強制」の内容です。

⚠危険

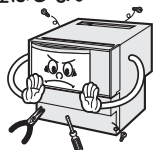
● ガス漏れに気づいたら

絶対に
- 火をつけない
- 電気器具のスイッチの「入・切」をしない
- 電源プラグの抜き差しをしない
- 周辺の電話を使用しない

炎や火花で引火し、爆発・火災の原因になります。

ガス漏れに気づいたら
- すぐに使用をやめ、ガス栓を閉じる
- 窓や戸を全部開け、ガスを外に出す
- 販売店またはもよりの弊社に連絡する

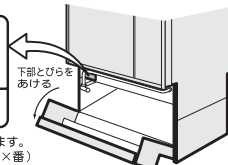
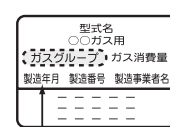
● 改造・分解・修理はしない

分解禁止

発火したり異常動作の原因になります。修理は、販売店にご相談ください。

● スイッチ穴やすきま（吸・排気口）にピンや針金などの金属物や異物を入れない

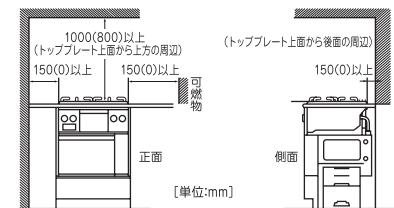
感電や異常動作してけがをする恐れがあります。異物が入った場合は、販売店にご相談ください。

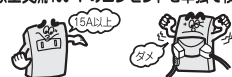
⚠警告

● 表示しているガス種で使用する

下部とびら内の本体正面左側に貼ってある銘板に表示しているガス種以外では使用しないでください。

（不完全燃焼による一酸化炭素中毒や、爆発着火でやけどしたり、故障の原因になります。）

● 壁との間はあけておく

近すぎると壁などが異常に過熱され、発火・火災になる恐れがあります。正常でない場合は、販売店にご連絡ください。（設置工事説明書に記載された距離をとることが義務づけられています。また、コンロの設置基準も確認してください。）

※（ ）は、防熱板や不燃性の壁を取り付けた場合の寸法。

● 定格15 A 以上交流100 V のコンセントを単独で使用する

他の機器と併用した分岐コンセントなどを使用すると、異常過熱して、発火・火災の原因になります。ただし、100 V 電源を必要とするガスコンロは除く。

● 電源コード・電源プラグを加工したり無理な力を加えない

傷つける、挟み込み、加工、ねじる、無理に曲げる、束ねるなどすると、電源コードが破損し、火災・感電・ショートの原因になります。

● アースを確実に取り付ける

アース取り付け

故障や漏電のときに感電する恐れがあります。取り付けは販売店にご依頼ください。

● 電源プラグはコンセントの根元まで確実に差し込む

電源プラグの刃にほこりなどがたまり、発火の原因になります。

● 指定のビルトインコンロと接続して使用する

この機器は、必ず弊社指定のビルトインコンロと接続してください。
この機器単独で使用されたり、指定以外のビルトインコンロや接続部材を使用されますと、異常過熱やガス漏れによる火災・爆発の原因になります。

● 指定の調理用具以外は使用しない

使用すると、用具が燃えることがあり、火災の原因になります。
11 ～ 13 ページおよび付属品のクッキングブックを参照してください。
※オーブン皿などの付属部品は、この機器以外には使用しないでください。

特に注意していただきたいこと 必ずお守りください!

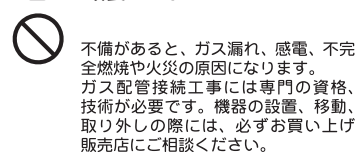
⚠警告

● **熱に弱いものを近づけない**

新聞紙・カーテンなどの燃えやすいもの、スプレー缶、油やシンナーなど引火性のものなどを近づけますと、発火や引火して火災の原因になります。

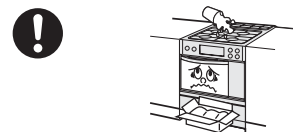
● **使用中は就寝や外出などしない**

調理物が燃えたり、
ガス漏れが生じた場合、火災の原因になります。

● **ご自分で据つけや移動、設置後の機器回りの改装をしない**

不備があると、ガス漏れ、感電、不完全燃焼や火災の原因になります。
ガス配管接続工事には専門の資格、技術が必要です。機器の設置、移動、取り外しの際には、必ずお買い上げ販売店にご相談ください。

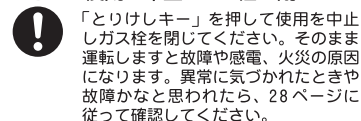
● **点火、消火の確認をする**

ガスオーブン使用時は、燃焼ランプの点灯で点火を確かめ、使用後は燃焼ランプの消灯で消火していることを確かめてください。

● **吸気口をふさいだり、排気口に水をこぼさない**

不完全燃焼や火災の原因になったり、漏電やショートして、感電・発火の原因になります。

● **幼い子どもだけで使わせない**

やけど、感電、けがの恐れがあります。
操作ができないようにロックすることができます。(24ページを参照ください)

● **異常に気づいたときや、地震・火災のときは使用を中止しガス栓を閉じる**

「とりけしキー」を押して使用を中止しガス栓を閉じてください。そのまま運転しますと故障や感電、火災の原因になります。異常に気づかれたときや故障かなと思われたら、28ページに従って確認してください。

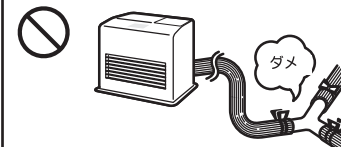
● **炎に直接触れる場所、高温に加熱される場所**

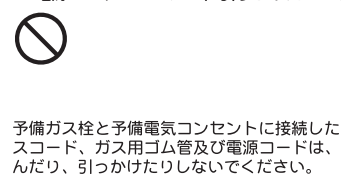
ガスコード、ガス用ゴム管の引き回しは炎に直接触れる可能性のある場所や、高温に加熱される場所はさけてください。
ガス漏れや火災の原因となります。
ガス用ゴム管の場合は長さ3m以内でご使用ください。長くなると過流出防止装置が異常のときに作動しない場合があります。

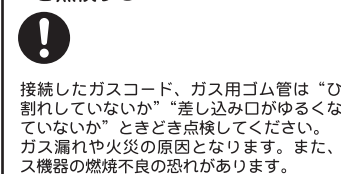
⚠警告

● **汚れたまま迅速継手を接続しない**

予備ガス栓のプラグ部分が汚れたまま迅速継手を接続しますとガス漏れの原因となります。ご注意ください。

● **二又分岐、継ぎ足しをしない**

ガス機器と接続するガスコード、ガス用ゴム管及び迅速継手は、二又分岐をしたり、継ぎ足しをしないでください。
ガス漏れの原因となります。

● **ガスコード、ガス用ゴム管 電源コードはふんだり、引っかけたりしない**

予備ガス栓と予備電気コンセントに接続したガスコード、ガス用ゴム管及び電源コードは、ふんだり、引っかけたりしないでください。

● **ガスコード、ガス用ゴム管はときどき点検する**

接続したガスコード、ガス用ゴム管は"ひび割れしていないか""差し込み口がゆるくなっていないか"ときどき点検してください。
ガス漏れや火災の原因となります。また、ガス機器の燃焼不良の恐れがあります。

● **無理に引っ張らない**

接続されたガスコード及びガス用ゴム管及び電源コードは、引っ張らないでください。
ガス漏れや故障の原因となります。

特に注意していただきたいこと （必ずお守りください!）

⚠注意

● 調理以外の目的に使用しない

衣類の乾燥など調理以外に使用すると、過熱、異常動作して、発火、やけどをすることがあります。

● 使用中は必ず部屋の換気をする

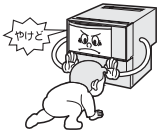
不完全燃焼などで一酸化炭素中毒の原因になります。

● オーブンとびらや操作部に傷をつけたり水をかけない

硬いものなどでこするなどして傷をつけたり、水をかけるとガラスが割れ、けがをする原因になります。

● 操作部に汚れや水などをつけたりしない

操作部が汚れると、操作ができなくなることがあります。

● 使用中・使用直後は庫内壁面やオーブンとびらに触れない（ただし、操作部・オーブンとびら取っ手は除く）また、オーブンとびらに顔を近づけない

機器および機器周辺のカウンタートップ等が高温になっていますので触れるとやけどをする恐れがあります。

● 車両・船舶での使用はしない

使用中に機器が傾いたり、火災ややけどの原因になります。

● オーブンとびらに手や指を挟まない

とびらを開閉するとき、指や手を挟みますと、けがややけどの恐れがあります。

● オーブンとびらにものをはさんだまま使用しない

はさんだものが発火して火災の原因になります。また、電波漏れの恐れがあります。

● 汚れたまま使用しない

汚れたままの庫内やオーブン皿に脂がたまったまま使用しますと、調理時に火花が起こり、燃えて火災の原因になります。

● オーブンとびらに無理な力を加えない

乗ったり、ぶらさがったりして力を加えますと変形し、高温の熱気漏れとなり、やけどの恐れがあります。また、電波漏れの恐れがあります。

⚠注意

● 庫内で食品が燃えだしたときはとびらを開けないで、つぎの処置をしてください

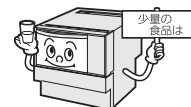
①とりけしキーを押して運転を止めてください。
②機器から燃えやすいものを遠ざけ、鎮火するのを待ちましょう。
鎮火しないときは、とびらを開け、水か消火器で消火してください。
③そのまま使用せず、必ず販売店に点検を依頼してください。

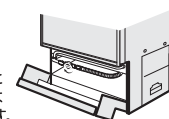
● 鮮度保持剤（脱酵素剤）を入れたまま加熱しない

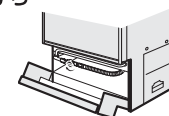
脱酸素剤などの鮮度保持剤を入れたまま加熱しますと、異常過熱して燃える恐れがあります。

● ゆで卵や目玉焼きを作らない（電子レンジ）

電子レンジ加熱では、破裂してやけどやけがをする原因となります。

● 食品や飲みものは加熱しすぎに注意（電子レンジ）

①フライものなど油のついたものや、少量の食品を加熱しすぎると発火の恐れがあります。
● 様子を見ながら加熱してください。
②飲み物や油脂分の多い液体（バターなど）は、ふきこぼれたり、取り出すときの振動で突然沸騰しやけどをする恐れがあります。
● 加熱前にスプーンなどでかき混ぜてください。
● 加熱しすぎたときは、しばらく庫内に放置し、その後取り出してください。

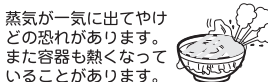
● お出かけやおやすみ前はガス栓を閉じる

万一ガス漏れが生じたとき、中毒やガス爆発による火災の原因になります。

● お手入れはガス栓を閉じ、機器が十分さめてから

ガス栓を閉じないと、スタートキーに触れてガスが燃焼し、やけどする恐れがあります。また、機器が高温のうちはやけどすることがあります。

● ビン入りや殻つき食品、卵に注意（電子レンジ）

ビンは、ふたやせんをはずし、膜や殻のあるものは切れ目や割れ目をいれてください。
卵は割りほぐしてから加熱してください。（破裂してやけどやけがをすることがあります。）

● ラップを外すときは蒸気に注意（電子レンジ）

蒸気が一気に出てやけどの恐れがあります。
また容器も熱くなっていることがあります。

● お手入れは手袋をはめてする

機器の角などでけがをする原因となります。

● 長期間使用しないときはガス栓を閉じ、電源（ブレーカーなど）を切る

ガス栓を閉じないと、万一ガス漏れが生じたとき、中毒やガス爆発による火災の原因となります。
電源を切らないと絶縁不良による感電や漏電火災の原因となります。

※ブレーカーを切る場合、本機器専用のブレーカーであることを確認してください。

特に注意していただきたいこと （必ずお守りください!）

⚠注意

予備ガス栓・予備電気コンセントについて

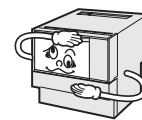
予備ガス栓・予備電気コンセントは、小型の一般家庭用ガス機器専用ですので、大きな消費量のガス機器や電気器具は接続しないでください。

- 予備ガス栓はコンセント型になっており迅速継手専用です。
  ガス用ゴム管を直接つながないでください。
- 予備電気コンセントは、AC100V で最大使用電力は 250W です。
  消費電力 250W を超える器具は使用しないでください。
  電気掃除機、ホットプレート、電気炊飯器等の 250W を超える器具は使用できません。ヒューズが切れて電気コンセントが使用できなくなります。
- ソケット内部とコンセント口に異物の付着がないことを確認してから接続してください。ソケットの先端や内部、またコンセント口はガスを止めるのに重要な部分です。傷がついたり異物（ゴミや食べ物のかすなど）が付着するとガス漏れの原因になりますので、ていねいに清潔に取り扱ってください。
- ソケット部およびコンセント口には絶対に衝撃を与えないでください。また、予備ガス栓に接続した状態でガスコード（またはガス用ゴム管）引っ張るなどの力を加えたり、過度に曲げたりしないでください。
  ガス漏れの原因になります。
- ソケットの方向を変えるときは、回転方向へ無理な力を加えないでください。
  ガス漏れの原因になります。
- ご使用後はソケットおよびコンセント口のキャップをしてください。異物などが付着しますとガス漏れの原因になります。
- 予備ガス栓に接続したガスコード（またはガス用ゴム管）の外面に、ひび割れや折れ曲がり、切り傷、ふくれなど異常がないか、ときどき点検してください。ガス漏れや火災のおそれなどの原因になります。
- ガス用ゴム管を使用する場合は、ゴム管用ソケットに根本まで十分差し込み、ゴム管止め（熱収縮チューブ）で必ず止めてください。

使用前に
使用上のお願い

- **テレビやラジオを離して**
  テレビやラジオの雑音や映像の乱れを防ぐため、テレビ、ラジオなどを3ｍ以上離してください。

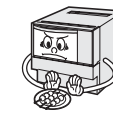
- **料理の種類により予熱が必要です**
  クッキングブックに予熱の表示がしてあるものは予熱をしてください。

- **調理中のオーブンとびらの開閉はひかえめに**
  調理中に何度もオーブンとびらを開閉すると庫内の温度が急激に下がり料理がうまくできません。

- **オーブン皿に注意して**
  ① 冷凍ピザなどを調理するとオーブン皿が変形することがありますので、注意してお使いください。
  冷凍食品を調理される場合は、お皿などにのせて、オーブン皿に調材が接触しないようにしてください。
  ② 調理後のオーブン皿や角網は、高温となるため必ずオーブン皿取っ手か乾いた厚手のふきんをお使いください。

- **陶磁器やオーブン皿は急冷しない**
  陶磁器やオーブン皿を調理直後に水につけると割れたり、ひずんだりすることがあります。十分温度が下がってからにしてください。

- **調理後はすぐに取り出す**
  でき上がった食品を長く庫内に入れておくと風味がそこなわれたり、余熱でこげることがあります。

電子レンジ使用のとき

- **金串など金属は使わないで**
  金串や金属が庫内壁面やオーブンとびら・ターンテーブルにふれると火花が飛び故障の原因になります。アルミ箔を使うときは、庫内壁面やオーブンとびらにふれないようにしてください。

- **少量の食品はレンジ加熱にご注意**
  ① 小さく切ったニンジンや冷凍のミックスベジタブルなどの少量加熱は火花が飛び発火・発煙することがあります。
  ② 100 ｇより少ない場合は、大きめの容器に水を入れて加熱してください。

- **庫内が空のまま作動させない**
  食品を入れずに作動させますと、電波を吸収するものがないため温度が異常に上昇して故障の原因になります。

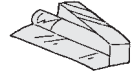
- **缶詰めやレトルト食品は容器に移しかえる**

缶詰めやレトルト食品（アルミで包装されている食品）は加熱できません。また紙箱の内側にアルミが貼りつけてあるものも加熱できません。容器に移しかえてください。（火花（スパーク）・こげ・破裂の恐れがあります。）

- **無線LA N へのご注意**
  無線LA N の電波は、電子レンジと同じ周波数を使っているものがあります。
  そのため、電子レンジの近くでは通信性能が劣化することがあります。
  無線LA N 機器の取扱説明書などをご覧ください。

この機器は家庭用です。
業務用としてお使いになりますと著しく寿命が縮まります。

使用前に

使える容器と使えない容器

市販の調理用具（補助具）などは、使えるものと使えないものがあります。この表を参考に容器を使用してください。
※材質や耐熱温度がわからない容器はお使いにならないでください。
○は使用できる容器、×は使用できない容器を表しています。
※解凍するときは、付属の解凍網以外は使わないでください。

容器の種類	高速オーブン	電子レンジ	コンビ	説明及びご注意
耐熱性プラスチック容器 ポリプロピレンなど家庭用品品質表示法にもとづく耐熱温度表示の 140℃以上のもの	×	○	×	● ふた付の密閉容器は、ふたの部分だけ耐熱性の低い場合があります。ご注意ください。 ● 電子レンジにおいても高温になる調理（砂糖、バター、油を使う調理）には使用しないでください。
熱に弱いプラスチック容器 ● ポリエチレン・スチロール樹脂 ● フェノール・メラミン・ユリア樹脂など	×	×	×	● 耐熱温度表示 140℃未満の容器は使えません。 ● ポリエチレン、スチロール樹脂等は溶けたり形がくずれたりします。また フェノール、メラミン、ユリア樹脂製のものもこげたりひびが入ることがあります。
超耐熱性容器 ● キャセロール ● パイレックス ● パイロセラム ● グラタン皿など	○	○	○	● 市販のパイレックスやパイロセラムは熱に強く最適です。ただし急冷に注意してください。 ● 容器が熱くなりますのでご注意ください。
耐熱性のないガラス容器 ● カットグラス ● 強化ガラスなど	×	×	×	● 耐熱性がないので使用できません。

容器の種類	高速オーブン	電子レンジ	コンビ	説明及びご注意
陶磁器 ● 茶わん ● 土なべなど	×	○	×	● 電子レンジのとき、内側に色絵付けしてあるもの、ひび模様の入ったもの、金銀模様のあるものは器を傷めたり、火花をおこすのでさけてください。また、急冷に注意してください。
金属容器 ● ステンレス容器 ● ホーロー引き容器 ● アルミ製容器 ● 金網・金串など	○	×	×	● 高速オーブン調理によく使用されます。ただし、取っ手がプラスチックのものは使用できません。 ● コンビ調理では、ケーキ型は使用できます。 ● 電子レンジやコンビのとき、編んだ金網や金串は金属との間で火花をおこしますので使用しないでください。
ラップ	×	○	×	● 電子レンジで高温になる料理（砂糖、バター、油を使う料理）には使用しないでください。ラップが溶けることがあります。 ● 高速オーブン調理やコンビ調理をおこなった直後、ラップを用いた料理での電子レンジ使用はさけてください。 ● 耐熱温度 140℃以上のものをお使いください。 ● 高速オーブン調理では、イースト発酵のときのみ使用できます。
アルミホイル	○	○	○	● 電子レンジのとき、電波を反射する性質により使用できませんが、調理上のテクニックとして部分的に使用できます。 ● 高速オーブン以外での使用は、アルミホイルが、ターンテーブルなど金属部分にふれないよう注意してください。
漆器 ● 重箱 ● おわんなど	×	×	×	● ぬりがはがれたり、食品に臭いが移ったり、ひび割れ、変色などすることがあります。
木・竹・紙製品 ● せいろ ● ざる ● ペーパータオル ● ナフキンなど	×	×	×	● 長時間の加熱でこげることがあります。 ● とくに竹製品で、針金で結んであるものは、その部分に電波が集中してこげることがあります。

使用前に

付属品のなまえと使いかた

付属品のなまえ	数量	高速オーブン	電子レンジあたため	コンビ	解凍	使いかた
ターンテーブル台	1	○	○	○	○	? 庫内の底に常時正しくセットしておきます。セットしたとき、傾きや浮きのないようにします。
ターンテーブル（丸皿） 注1	1	○	○	○	○	? ターンテーブル台の上に置いて使います。 ? 調理が始まると回転します。 ? 調理後、引き出すときは、付属のオーブン皿取っ手をターンテーブルの端にくい込ませ静かに引き出します。
オーブン皿（角皿） 注1	2	○	×	×	×	? 庫内のたなに直接のせて使います。 ? 調理後、引き出すときは、付属のオーブン皿取っ手をオーブン皿の端中央にくい込ませ静かに引き出します。
角　網	1	○	×	×	×	? オーブン皿の上にのせて使います。
解凍網	1	×	×	×	○	? 解凍するときに、ターンテーブルの上にのせて使います。
その他の付属品	? オーブン皿取っ手（1個） 注1					? クッキングブック（1冊）

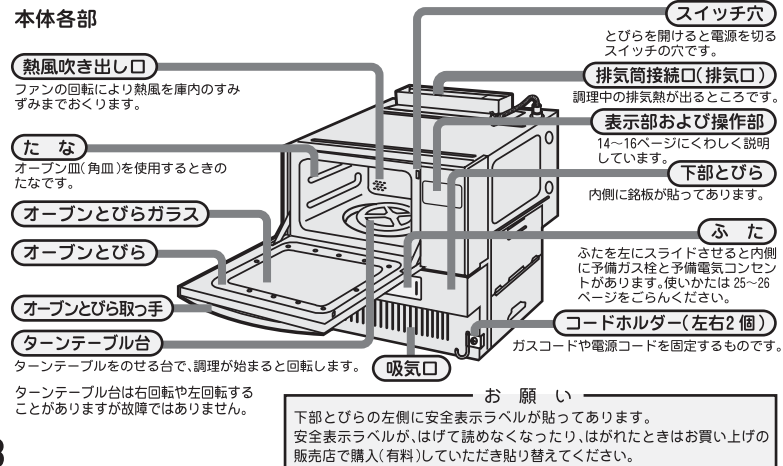
注1：ターンテーブルやオーブン皿の出し入れには、オーブン皿取っ手をお使いいただきますが、重いものを出し入れするときには、片手では危険ですので、やけどをしないように、ふきんやミトンなどを使い両手で行ってください。

各部のなまえとはたらき

本体各部

ターンテーブル台は右回転や左回転することがありますが故障ではありません。

お　願　い

下部とびらの左側に安全表示ラベルが貼ってあります。
安全表示ラベルが、はげて読めなくなったり、はがれたときはお買い上げの販売店で購入(有料)していただき貼り替えてください。

使用前に

各部のなまえとはたらき

表　示　部

時間ランプ
操作手順を知らせるランプで点滅しているときに調理時間をセットします。
調理時間をセットする必要のないときは消灯しています。

温度ランプ
操作手順を知らせるランプで点滅しているときに調理温度をセットします。
調理温度をセットする必要のないときは消灯しています。

予熱ランプ
調理温度をセットした後に、点灯します。このままスタートキーを押せば予熱が開始され、予熱完了後にとびらを開けるまで点灯しています。
予熱中以外のときは消灯しています。

時間表示部
- セットした調理時間を表示します。
 調理が進むにつれて残り時間を表示します。
 (例) 調理時間4分38秒

［通電状態のとき］　［節電状態のとき］

あたためおよび解凍調理のときで、調理物の重さを測定中は━を表示します。

温度表示部
イースト発酵、ウォーマー温度に合わせたときと、120℃以上の調理温度に合わせたときに表示します。
また、調理中に調理温度を見る操作をしたときに表示します。
- イースト発酵、ウォーマーのとき
 (例) 35℃を選択したとき
- 160℃に合わせたとき

予熱のときは、合わせた温度に達するまでは点滅し、温度に達すれば点灯になります。

燃焼ランプ
オーブン調理、コンビ調理、イースト発酵、ウォーマーのときで、予熱中や調理中に、ガスがバーナー部で燃焼しているときに点灯します。
設定温度に達すると表示は消え、その後調理温度に合わせてついたり消えたりします。

設定できる調理時間

●コンビネーションレンジタイプ

機能	電子レンジ（強）	電子レンジ（弱）	高速オーブン	コンビ	あたため･解凍
設定範囲	10秒～29分50秒	10秒～59分50秒	10秒～99分50秒	10秒～29分50秒	10g～1600g（自動設定）

※高速オーブン機能は、120℃～ 250℃の調理、イースト発酵、ウォーマーの3つがあります。

こんなときにアラームが鳴ります!

4種類のアラームがそれぞれの状態をお知らせします。

アラームの種類	状態の内容	アラームの種類	状態の内容
ピッ	操作部の各キーを操作したとき	ピーピーピーピー（4回）	エラー表示とともに鳴る
ピッピッピッピッピッ（5回）	予熱が完了したとき	ピー	加熱時間完了のお知らせ

使用前に
各部のなまえとはたらき

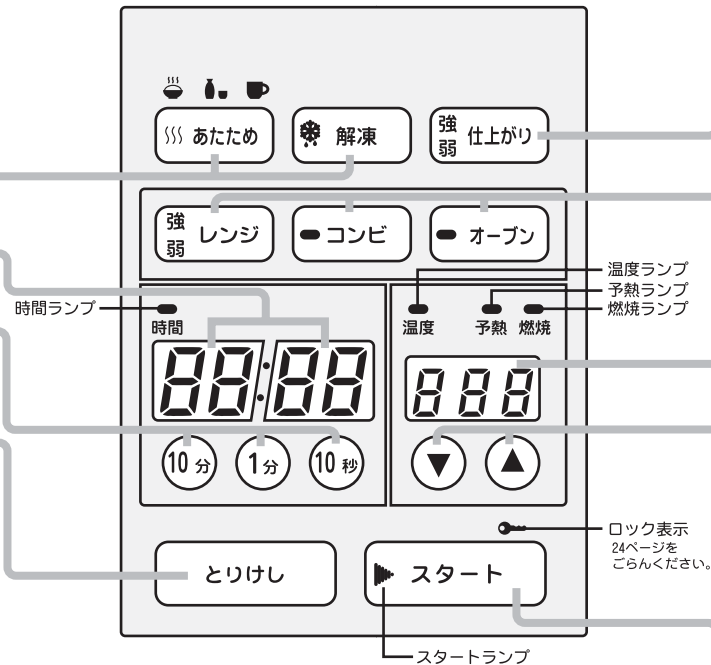
操 作 部

あたためキー
- おかずなどのあたため、牛乳のあたため、酒のかんをするときに使います。
  1回押すと「あたため」、2回押すと「酒かん」、3回押すと「牛乳」に切り替わり、押すたびに繰り返します。
  使いかたは23ページをごらんください。

解凍キー
- 解凍調理のときに使います。
  付属の解凍網を必ず使用してください。
  使いかたは23ページをごらんください

時間表示部
- 加熱時間合わせをした後のセット時間を表示します。
- くわしくは14ページをごらんください。

時間キー
- 加熱時間のセットをするときに使います。
- 3つのキーを押して、表示部を見ながらセットします。
- 設定できる加熱時間は、調理コースにより異なります。
  くわしくは14ページをごらんください。

とりけしキー
- キーの押しまちがいの取り消し、調理中の停止に使います。
- 押すとセットしていた調理コースと加熱時間が取り消されます。

仕上がり調節キー
- 自動調理のときにお好みに合わせて仕上がりを調節するときに使います。
  1回押すと「強」、2回押すと「弱」、3回押すともとの標準に戻り、押すたびに繰り返します。
- スタートキーを押す前に設定します。

オーブンキー
- オーブン調理をするときに使います。
- イースト発酵、ウォーマーのときにも使います。
- 予熱あり（ホットスタート）と予熱なし（コールドスタート）の使いかたがあります。
  ※イースト発酵、ウォーマーのときは予熱設定できません。
  使いかたは18～21ページをごらんください。

コンビキー
- コンビ調理（高速オーブンと電子レンジが同時に作動します）をするときに使います。
- 予熱あり（ホットスタート）と予熱なし（コールドスタート）の使いかたがあります。
  使いかたは18～20ページをごらんください。

レンジキー
- 電子レンジ調理をするときに使います。
  1回押すと「強」、2回押すと「弱」に切り替わり、押すたびに繰り返します。
  使いかたは22ページをごらんください。

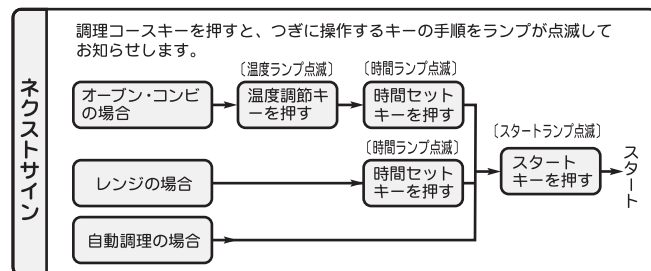
温度表示部
- 温度キーを操作したときの設定温度と予熱中の温度を表示します。
  くわしくは14ページをごらんください。

温度キー
- オーブン調理、コンビ調理、イースト発酵、ウォーマーの温度をセットするときに使います。
- ▼ を押すと温度が下がり▲ を押すと温度が上がります。
- 設定できる温度範囲は、28℃、35℃、39℃、65℃と120℃～250℃までです。（コンビ調理では28℃、35℃、39℃、65℃の設定はできません。）

スタートキー
- 調理または予熱を始めたいときに押します。
- 途中でオーブンとびらを開けて出来具合を見たときや、予熱終了後に再びスタートするときにも、もう一度押します。
- 2秒以上押し続けると、ロックができます。
  使いかたは24ページをごらんください。

ネクストサイン

調理コースキーを押すと、つぎに操作するキーの手順をランプが点滅してお知らせします。

- オーブン・コンビの場合 → 〔温度ランプ点滅〕温度調節キーを押す → 〔時間ランプ点滅〕時間セットキーを押す → 〔スタートランプ点滅〕スタートキーを押す → スタート
- レンジの場合 → 〔時間ランプ点滅〕時間セットキーを押す → 〔スタートランプ点滅〕スタートキーを押す → スタート
- 自動調理の場合 → 〔スタートランプ点滅〕スタートキーを押す → スタート

使用前に
準　備

カラ焼きをしましょう

◎機器の加工のための油を焼き切るため、カラ焼きをしてください。
◎ガス栓を開けてください。とびらを一度開け、閉めてください。
◎庫内にターンテーブル台をセットしてください。

※操作手順をランプの点滅によりお知らせします。

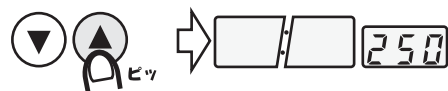
1 オーブンキーを押す

- オーブンランプが点灯します。
- 温度ランプが点滅します。

（点灯）

時間表示部　温度表示部

2 温度キーを押し 250℃に合わせる

- 温度ランプが消え、予熱ランプが点灯します。
- 時間ランプとスタートランプが点滅します。

3 時間キーを押し 20分に合わせる

- 時間ランプが消えスタートランプが点滅します。
- 予熱ランプは消灯します。

4 スタートキーを押す

- スタートランプが点灯になります。
- 庫内灯が点灯します。
- 燃焼ランプが点滅したときは、再びスタートキーを押してください。
- ガスが燃焼を始めると燃焼ランプが点灯し、その後庫内温度に合わせて消灯、点灯を繰り返します。
- 最初は煙やにおいが出ることがありますが故障ではありません。

（点灯）

完了

- とびらを開けた後、10分経過すると「0」表示が消え節電状態になります。

ピーと1回鳴り
庫内灯が消えます。

使いかた
オーブン／コンビ（予熱なし／発酵）

◎オーブン皿（角皿）を使用のときは、ターンテーブル（丸皿）を取り除いてください。
◎コンビキーでの発酵はできません。

※操作手順をランプの点滅によりお知らせします。

1 食品を庫内に入れる

- とびらを閉めます。

（例）高速オーブン調理で
180℃、15分のとき

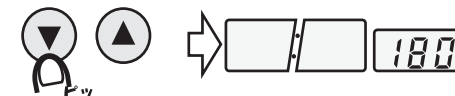
2 オーブンキーまたはコンビキーを押す

- 押したキーのランプが点灯します。
- 温度ランプが点滅します。

（点灯）

時間表示部　温度表示部

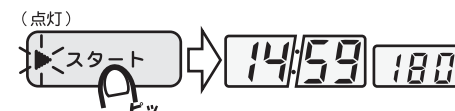
3 温度を合わせる

- 温度ランプが消え予熱ランプが点灯します。
- 120℃以上の設定のときは、時間ランプとスタートランプが点滅します。
- イースト発酵は温度キーを押して28／35／39℃のいずれか選びます。イースト発酵の場合は、予熱ランプは消灯し、時間ランプが点滅します。

4 時間を合わせる

- 時間ランプが消えスタートランプが点滅します。
- 予熱ランプは消灯します。

5 スタートキーを押す

- スタートランプが点灯になります。
- 庫内灯が点灯しますが､｢28｣設定では点灯しません。
- 燃焼ランプが点灯し、その後庫内温度に合わせて消灯、点灯を繰り返します。

（点灯）

6 できあがり

- 食品を取り出した後、10分経過すると「0」表示が消え節電状態になります。

ピーと1回鳴り
庫内灯が消えます。

アドバイス

- 調理中に、ランプが点灯している調理コースキーを押すと、押している間だけ庫内温度を温度表示部に点滅表示します。
- イースト発酵は庫内が熱いと失敗します。庫内が冷えてから使いましょう。

™設定できる最大加熱時間は
オーブン………99分50秒まで（10秒単位）
コンビ…………29分50秒まで（10秒単位）

™設定できる加熱温度の範囲は
オーブン／コンビ…120～250℃（10℃単位）
イースト発酵……28／35／39℃

― 発酵温度について ―

28℃：自然酵母使用のパン作りに適しています。
35℃：一般的なパン作りの発酵に適しています。
39℃：ホイロ（最終仕上げ発酵）などの発酵時間の短縮に役立ちます。

使いかた
オーブン／コンビ（予熱あり）

※操作手順をランプの点滅によりお知らせします。

（例）オーブン調理で
200℃、２５分のとき

予熱をします

とびらを一度開け、閉めてください。

1 オーブンキーまたはコンビキーを押す

- 押したキーのランプが点灯します。
- 温度ランプが点滅します。

（点灯）

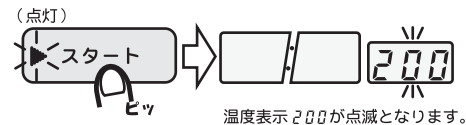
2 温度を合わせる

- 温度ランプが消え予熱ランプが点灯します。
- 時間ランプとスタートランプが点滅します。

3 スタートキーを押す

- スタートランプが点灯になります。
- 庫内灯が点灯します。
- 燃焼ランプが点灯します。
- 時間ランプが消灯します。

（点灯）

温度表示 200 が点滅となります。

予熱完了

- ピッピッピッピッピッと5回鳴り、予熱完了をお知らせします。
- とびらを開くまで約30分間は、そのままの温度を保ちますが、30分を過ぎると機器は動作を停止し、温度が下がります。このときは、再びスタートキーを押して予熱をしてください。

温度表示 200 が点灯となります。

加熱をします

4 食品を庫内に入れる

- 食品を庫内に入れとびらを閉めると、予熱ランプ、スタートランプが消え時間ランプが点滅します。

5 時間を合わせる

- 時間ランプが消えスタートランプが点滅します。

6 スタートキーを押す

- スタートランプが点灯になります。
- 庫内灯が点灯します。
- 燃焼ランプが点灯し、その後庫内温度に合わせて消灯、点灯を繰り返します。

（点灯）

7 できあがり

- 食品を取り出した後、10分経過すると「0」表示が消え節電状態になります。

ピーと1回鳴り
庫内灯が消えます。

設定温度に達するまでの予熱時間のめやすは下表を参考にγ

設定温度	庫内温度	時　間
150	約150℃	2～3 分
200	約200℃	3～4 分
250	約250℃	4～5 分

™設定できる最大加熱時間は
オーブン………99分50秒まで（10秒単位）
コンビ…………29分50秒まで（10秒単位）

™設定できる加熱温度の範囲は
オーブン／コンビ……120～250℃
（10℃単位）

使いかた

使いかた
ウォーマー（オーブン機能が作動します）

◎コンビキーでのウォーマーはできません。
※操作手順をランプの点滅によりお知らせします。

（例）40分間保温したいとき

1 保温したい料理やあたためたい食器を庫内に入れる
- とびらを閉めます。

2 オーブンキーを押す
- 押したキーのランプが点灯します。
- 温度ランプが点滅します。

3 温度を65℃に合わせる
- 温度ランプが消え時間ランプが点滅します。

4 時間を合わせる
- 時間ランプが消えスタートランプが点滅します。

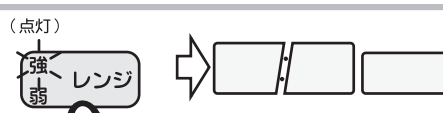
5 スタートキーを押す
- スタートランプが点灯になります。
- 庫内灯が点灯します。
- 燃焼ランプが点灯し、その後庫内温度に合わせて消灯、点灯を繰り返します。

6 終　了
食品を取り出した後、10分経過すると「0」表示が消え節電状態になります。

ピーと1回鳴り
庫内灯が消えます。

ウォーマーの使い方

■調理後のあたたかいお料理が冷めないように温蔵庫としてお使いいただけます。
- 温蔵中は耐熱性の容器をお使いください。
  発泡スチロール製トレー、ラップ、プラスチック容器は溶ける恐れがあります。
- 一度冷めたお料理は、あたためなおすことはできません。

■食器のあたためにもお使いいただけます。
- あたためることができるのは耐熱性の容器のみです。

使いかた
レンジ（強／弱）

※操作手順をランプの点滅によりお知らせします。

レンジ 強／弱 の切り替えかた

- レンジキーを1回押すと「強」
  2回押すと「弱」

押すたびに繰り返します。
ランプが点灯して選んだコースを表示します。

1回押す　2回押す

（例）レンジ「強」で
2分00秒のとき

1 食品を庫内に入れる
- ターンテーブル（丸皿）を必ず使用してください。
- とびらを閉めます。

2 レンジキーを押す「強」
- 「弱」を使うときは2回押す。
- 時間ランプが点滅します。

3 時間キーを押し時間を合わせる
- 時間ランプが消えスタートランプが点滅します。

4 スタートキーを押す
- スタートランプが点灯になります。
- 庫内灯が点灯します。

5 できあがり
- 「強」で調理した場合には終了した後、引き続き10分間は自動保温をおこないます。
- 食品を取り出した後、10分経過すると「0」表示が消え節電状態になります。

ピーと1回鳴り
庫内灯が消えます。

◎自動保温とは
調理が終了した後、とびらを開けなければ、最大10分のあいだ、庫内灯は消した状態で調理物を温かく保ちます。

◎設定できる最大調理時間は
レンジ「強」……29分50秒まで（10秒単位）
レンジ「弱」……59分50秒まで（10秒単位）

◎解凍方法には、レンジキー「弱」での手動解凍と「解凍キー」での自動解凍があります。

◎自動解凍「解凍キー」では、調理物の形状により凍っている部分が残ることがあります。
このときは、手動解凍「弱」で追加加熱してください。

使いかた
解凍／あたため（自動調理）

解凍／あたため は、ターンテーブル（丸皿）を必ず使用してください。
使用しないと、異常動作して、上手に仕上がりません。

あたためキー（あたため／酒かん／牛乳）の切り替えかた

- あたためキーを１回押すと「あたため」
  ２回押すと「酒かん」
  ３回押すと「牛　乳」

押すたびに繰り返します。ランプが点灯して選んだコースを表示します。

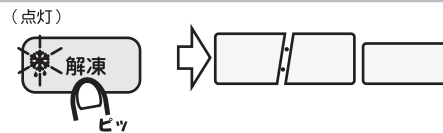
1　食品を庫内に入れる

- 解凍のときは、必ず付属の解凍網を使い、食品を直接解凍網にのせてください。
- とびらを閉めます。

（例）解凍のとき

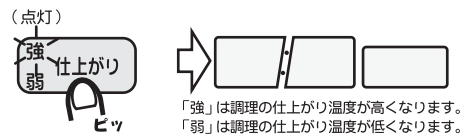
2　解凍キーを押す

- あたためのときはあたためキーを押す。
- 押したキーのランプが点灯します。
- スタートランプが点滅します。

（点灯）
解凍
ピッ

3　仕上がりキーを押す

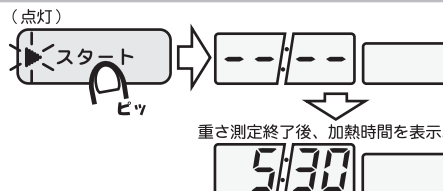
仕上がり調節をしないときは、押す必要がなく標準状態ですので**4**へ。
1回押すと「強」2回押すと「弱」3回押すと標準状態に戻り、押すたびに繰り返します。

（点灯）

「強」は調理の仕上がり温度が高くなります。
「弱」は調理の仕上がり温度が低くなります。

4　スタートキーを押す

- スタートランプが点灯になります。
- キーを押すと調理物の重さの測定を開始します。
  測定中は、時間表示部に「━」を移動しながら表示します。
- 重さの測定が終了すれば加熱時間を自動的に表示します。

（点灯）
スタート
ピッ

重さ測定終了後、加熱時間を表示。

5　できあがり

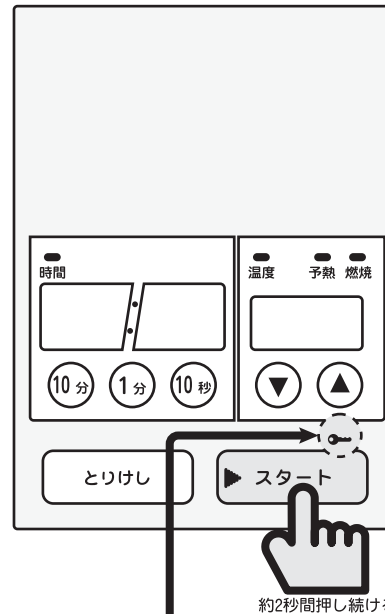
「あたため」調理のときは終了した後、引き続き10分間は自動保温をおこないます。
食品を取り出した後、10分経過すると「0」表示が消え節電状態になります。

ピーと１回鳴り
庫内灯が消えます。

※自動保温については22ページを参照してください。

◎加熱できる食品の量は10ｇ～1600ｇの範囲までです。
◎時間表示部に「03」が点滅表示されたときは、食品の量が10ｇ以下か1600ｇを超えているためです。
　10ｇ以下のときは量を増やし、1600ｇを超えているときは量を減らして、再びスタートしてください。
◎食品の分量と見合った容器を使用し、極端に重い容器や、軽い容器の使用は避けてください。
　じょうずにご使用のために、クッキングブックを参考にお使いください。

使いかた
ロックのしかた

ロックは、あやまって調理中や予熱中に、とりけしキーを押して機器が停止してしまうことを防ぐためのものです。小さなお子さまのいたずら防止に便利です。

ロックをするとき

- スタートキーを約２秒間押し続けますと ランプが点灯し、ロックとなります。
  （ネクストサインのランプ点滅中はロック操作はできません。）
- ランプ点灯中は、スタートキーのロック解除以外はすべてのキーを受けつけません。

ロックの解除

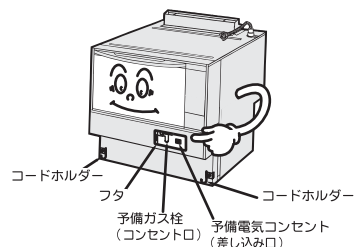
- ロック中で調理の途中にとびらを開けると解除となります。
  ランプが消灯します。
- 加熱時間が終了すれば、ランプが消灯し自動的に解除します。
- ロック中にスタートキーを約２秒間押し続けたときも ランプが消灯し、解除となります。

スタートキーを約２秒間押し続ける動作を繰り返しますと、ロックとロック解除を繰り返します。

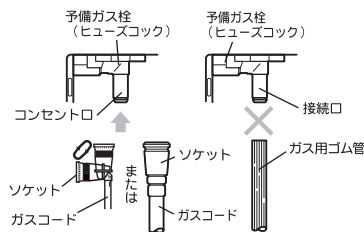
予備ガス栓・予備電気コンセントの使いかた

● この機器の下部とびら中央部に、予備ガス栓および予備電気コンセントがあります。
フタを左にスライドさせて開けると、予備ガス栓のコンセント口（プラグ）と予備電気コンセントの差し込み口があります。

● 下部とびらの下側左右にゴム管や電源コード用のコードホルダーが取り付けしてあります。
ふんだり、引っかけたりしないよう左右いずれかのコードホルダーに固定してください。

● 予備ガス栓を使用しない場合は、ゴムキャップをしておいてください。

ガスの接続

● 予備ガス栓は、迅速継手用のコンセント型接続口になっていますのでガスコードまたは、迅速継手（ガス栓側ソケット）付きのガス用ゴム管を使用し、ソケットを接続口に“カチッ”と音がするまで確実に差し込んでください。ガス用ゴム管を直接接続しないでください。

※ソケットのＬ型タイプを使用する場合は、ガスコードやガス用ゴム管が機器本体にそって横向きになるように接続してください。
また図のようなソケットが回転するタイプのガスコードをＬ型形状で接続する場合も同様です。

使用できるガス機器

● この予備ガス栓は、過流出安全装置（ガスヒューズ）付きになっています。
仕様表（29ページ）に表示の消費量を満足するガス炊飯器、ガスオーブン、ガスファンヒーター、ガスストーブなどの一般家庭用ガス機器にお使いください。

● 業務用や大型の大能力のガス機器を接続すると、過流出安全装置が作動したり、ガス機器の点火不良や燃焼不良をおこし事故の原因になります。

使用方法

● この予備ガス栓は、コンセント型ですのでガスコードまたは、ガス用ゴム管が接続された迅速継手（ガス栓側ソケット）を接続すると“開”になりガスが流れます。また、ソケットを取り外すと“閉”になりガスが止まります。

● ソケットの接続方法および取り外し方法は、ガスコードまたはコンセント継手（カチット）の取扱説明書にしたがい確実に行ってください。

過流出安全装置

● 万一の安全のため、過流出安全装置が組み込まれております。
ガス用ゴム管が抜けたり、途中で切断されたりして多量のガスが流れたとき、自動的に内部のガスヒューズが作動しガスが止まります。

過流出安全装置の復帰方法

● 万一“ヒューズ”が作動してガスが止まった場合には、迅速継手（ガス栓側ソケット）の接続を外すと“ヒューズ”はリセットされ、再使用できます。
ガス漏れ等の異常がないことを確かめて、ソケットを接続してください。

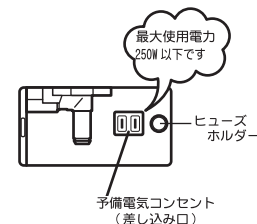
電源の接続と電流ヒューズの取り換え方法

● 予備ガス栓の右側に予備電気コンセントの差し込み口があり、機器（コンビネーションレンジ）の電源が接続されていれば使用できます。

● この予備電気コンセントは、交流100V（AC100V）で、最大使用電力は250Wまでです。
消費電力250W以下の電源としてお使いください。

● 消費電力250Wを超える器具を接続されますと、電流ヒューズ（定格3Aヒューズ）が切れ使えなくなります。

● 万一、電流ヒューズが切れたときは、機器の下部とびらの内側に予備の3A電流ヒューズが取り付けられていますので、電流ヒューズホルダーのキャップを⊕ドライバーで左に回して取り外し、予備の電流ヒューズに取り換えてください。
電流ヒューズホルダーのキャップは確実に締め付けてください。

● 分岐コンセントや中継コードは使用しないでください。
過熱し発火、火災の原因になります。

点検・お手入れ

安全にお使いいただくため点検・お手入れをしてください。

点　検

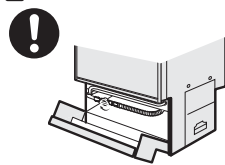
- 機器の回りに燃えやすいものがありませんか。…………燃えやすいものを取り除く
- 排気口にものがのっていませんか。………………………のっているものを取り除く
- 電源コードが傷んでいませんか。…………………………販売店に修理を依頼する
- 異常音がしませんか。………………………………………販売店に修理を依頼する
- 予備ガス栓に接続したガスコード、ガスソフトコードはひび割れしていませんか。………ひび割れしているものは新しいものに取り替える

お手入れ

庫内が、まだなまあたたかいうちにお手入れすれば、汚れが落ちやすいですが、やけどには十分注意してください。

1 手袋をはめる

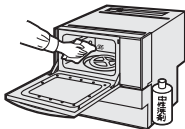
手袋をはめないと、機器の角などでけがをする原因になります。

2 機器のガス栓を閉じる

機器のガス栓を閉じないと、万一、ガスが燃焼したとき、やけどをします。

3 機器本体がさめてから

本体が十分さめないと、やけどのおそれがあります。

● 庫内やオーブンとびらの内側はそのつどふきとる

- ぬれぶきんでふきとります。
- 汚れがひどいときは、中性洗剤をひたしたスポンジタワシなどでふきとります。
- 庫内のたなに白いスジが入ることがありますが、異常ではありません。

化学ぞうきんなどの使用は、その注意書きにしたがってください

● 操作部や外まわりはときどきふく

- やわらかい布でふき、汚れのひどいときは、台所用中性洗剤を布にひたしふきとります。
- 洗剤を直接吹きつけないでください。

● オーブン皿や網などの付属品はそのつど洗う

- オーブン皿（角皿）・ターンテーブル（丸皿）・網などの付属品は、中性洗剤を溶かした水につけ、スポンジタワシなどやわらかいもので洗います。
- 洗ったあとは、水洗いをし乾いた布で十分水気をふきとってください。

お願い

- シンナー、ベンジン、酸性・アルカリ性洗剤、研磨剤入り洗剤、たわしなどは、塗装の変質、はがれの原因となるので使わないでください。また、化学ぞうきんは、その注意書にしたがってください。
- 石けん・食品カスをすき間やオーブン庫内底面に残さないでください。（故障の原因となります。）

故障かな？と思ったら

故障と思う前に、つぎの内容をお調べいただき、それでも直らないときはお買い上げの販売店にご連絡ください。

症　　状	原　因　と　処　置（お調べいただくこと）	参照ページ
操作キーを押しても表示部のランプや表示がなにも表示されない	● ブレーカーが切れている → ブレーカーを入れる ● 電源プラグが抜けている → 電源プラグをコンセントに差し込む ● 停電している → 停電の回復をまつ ● 節電状態になっている → 一度とびらを開け、閉じる	—
「11」表示し、点灯しない	● ガス栓が全開になっていない → ガス栓を全開にする ● ガス配管中に空気が残っている → スタートキーを押し、点火動作を繰り返す ● LPガスがなくなりかけている → 新しいLP容器に切り換える	—
初めてオーブンを使用したら煙が出た	● 調理庫内は、加工のため油が塗ってあり、最初はその油が焼けて煙が出ます。故障ではありません。 初めてお使いのときは17ページの要領でカラ焼きをしてください。	17
スタートのとき少し音が大きい	● 部品が起動するときの音で、故障ではありません。	—
点火時や消火時に「チリ、チリ」と音がする	● 金属が加熱や冷却されるため、膨張・収縮して起こる音で故障ではありません。	—
オーブン使用時に「カチッ」と音がする	● 庫内温度を調節するための電磁弁が作動する音で、故障ではありません。	—
オーブン使用中、燃焼ランプが点灯しない	● 庫内が設定温度以上になっているためで、設定温度以下になると点灯します。	—
オーブン使用中に停電し燃焼が止まった	● 機器内部の電磁弁が働き、ガスを自動的に止めます。ガス漏れの心配はありません。停電が回復したら、初めからセットして使用ください。	—
オーブン調理中に煙がもれる	● 油分の多い調理物をオーブン皿で直接焼き上げますと、煙が発生することがあります。クッキングブックをもう一度ご確認ください。	—
ターンテーブルが回転しないまたは回転ムラがある	● ターンテーブル台、ターンテーブルが正しくセットされていない → 正しくセットする 食品（容器）が庫内壁面にふれている → ふれないように直す	13
庫内で火花が飛ぶ	● 金属が庫内壁面にふれている → 金属を取り除く ● 庫内に食品カスや油がたまっている → 食品カスや油を取り除く	10 7
電子レンジ調理で食品が加熱されない	● 食品が金属容器、アルミホイルで包まれている → 金属容器、アルミホイルを取り除く	10 12
表示部に「03」が点滅する	● 食品の量が調理範囲を超えている → 食品の量を減らす ● 食品の量が調理範囲以下である → 食品の量を増やす	23
解凍キーを押したときブザーが鳴り「50」が点滅表示されスタートキーを受け付けない	庫内温度が高いため、庫内冷却を行っています。 庫内温度が下がれば、「50」表示が消えます。 庫内が冷めるまで待つか、手動レンジ調理で解凍してください。	—
調理後に、庫内灯は消えているのに、ターンテーブルが勝手に回る	● レンジの「強」運転と「あたため」の 運転の場合には、調理後は自動保温をおこないます。（詳しくは22ページ） とびらを開ければ中止されますので異常ではありません。	
予備ガス栓のガスがでない	● 過流出安全装置（ヒューズ）が作動している	26
予備電気コンセントの電気が通じていない	● 予備電気コンセント用の電流ヒューズが切れている	26

※アラームが連続して4回鳴り、異常の状態（01、12、14、31、37、51、61、70、71、72）を点滅表示している場合は、ただちにガス栓を「止」にし、電源プラグが抜けるときは抜いてお買い上げの販売店にご連絡ください。その際、表示されている表示内容もご連絡ください。

点検・お手入れ、他
アフターサービス

サービスのお申し込み

- 28ページの「故障かな？と思ったら」の項を見て、もう一度ご確認ください。
- 確認のうえ、それでも不都合な場合、あるいはご不明な場合はご自分で修理しないでお買い求めの販売店、またはもよりのガス会社にご連絡ください。
 なお、連絡いただくときは、つぎのことをお知らせください。
 1. 品　　名……コンビネーションレンジ
 2. 型　　番……下部とびら内の本体正面左側に貼り付けてある、銘板をご覧ください。
 3. 現　　象……（できるだけ詳しく）
 4. お客様名 住所、電話番号、道順……（できるだけ詳しく）

例（銘板）

型式名
ガスの種類およびグループ
ガス消費量
製造年月　製造番号　製造業者名
型　番
－－－－－－－－－－－－－
－－－－－－－－－－－－－

転居される場合

ガスには都市ガス7種類およびＬＰガスの区分があります。

- ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので転居先のガスの種類をご確認のうえ、お買い求めの販売店、またはもよりのガス会社にご連絡ください。
 この場合、調整・改造に要する費用は保証期間中でも有料となります。
- ガスの種類によっては調整・改造ができない場合もあります。

保証書

取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。

- 保証書に記載されているように機器の故障については、一定期間・一定条件のもとに修理いたします。保証書を紛失されますと、無料修理期間中であっても修理費をいただくことがありますので、大切に保管してください。
- 無料修理期間経過後の修理については、お買い求めの販売店、またはもよりのガス会社にご連絡ください。修理によって性能が維持できる場合は修理（有料）いたします。

補修用性能部品の保有期間

- 補修用性能部品は、製造打切り後10年間、保有しています。
 補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

仕　様

品　名		コンビネーションレンジ
型　番		114－H603・114－H613
型式名		GMO　-S3700AE
消費ガス量		都市ガス　13A:5.00kW（4,300kcal　/h）　12A:4.65kW（4,000kcal　/h）
消費電力	オーブン	90W
	レンジ	1,170W
	同時（コンビ）使用	420W
	待機時	0W
高周波出力		レンジ(強)・あたため:600W　、レンジ(弱):90W相当　、コンビ:200W相当　、解凍(自動調理):330　・200　・90W相当自動切替
オーブン加熱速度		200℃　3～4分
オーブン温度調節範囲		イースト発酵（28・35・39℃）、ウォーマー（65℃）、120℃～250℃
予備ガス栓で使用できるガス機器の最大ガス消費量		都市ガス　13A・12A:6.2kW（5,300kcal　/h）
予備電気コンセントで使用できる最大消費電力		250W
外形寸法		幅598mm×奥行550mm×高さ580～640mm
庫内有効寸法		幅356mm×奥行362mm×高さ237mm
オーブン皿有効寸法		幅340mm×奥行310mm×高さ25mm
ターンテーブル有効寸法		φ332mm×高さ21.7mm
ガス接続		R1／2（オネジ）
電　源		AC100V（50　-60Hz共用）
質　量（本体）		36kg（本体）・4kg（付属品）
付属品		? ターンテーブル台1個? ターンテーブル（丸皿）1個? 角網1個? 解凍網1個? オーブン皿（角皿）2個 ? オーブン皿取っ手1個? クッキングブック1冊? 取扱説明書1冊? 設置工事説明書1冊? お問い合わせ先一覧1枚

6. お客さまへ
 (1) 無料修理やアフターサービスなどについてご不明の場合は、お買い上げ店もしくはもよりの大阪ガスへお問い合せください。
 (2) 保証登録カードまたは領収証等にお買い上げ店名の記載のないものについては無効となりますので購入時に必ずご確認ください。
 (3) 本書は再発行いたしませんので、紛失しないよう大切に保管してください。
 (4) ご転居の場合またはご贈答品等で保証登録カードまたは領収証等に記載してあるお買い上げ店に修理がご依頼できない場合には、もよりの大阪ガスへご連絡ください。お問い合せ先については別添、大阪ガスのお問い合せ先をご参照願います。
 (5) 本書は日本国内においてのみ有効です。This warranty is valid only in Japan.
 (6) この保証書によってお客さまの法律上の権利を制限するものではありません。

別途指定部品
マグネトロン………2年間

※保証登録カード・領収証等貼付欄
お買い上げ店名・お買い上げ日が記載されている保証登録カード、または領収証等とセットして保管してください。

大阪ガス株式会社

大阪市中央区平野町 4-1-2
Tel フリーダイヤル 0120-0-94817
（お客さまセンター）